

Alençon, le 14/12/2023

Destinataires :

- ▶ Directeurs d'établissements
- ▶ Affichage

OFFRE D'EMPLOI N°2023.12.09

L'A.D.A.P.E.I. de l'Orne recrute pour l'Adap'entreprise 61 à l'AIGLE :

**1 Agent de cuisine (H/F)
En CDI à temps plein**

Missions :

- Réception des plats préparés et denrées, contrôle de leur conformité
- Rangement et stockage des plats et denrées en vue d'une distribution différée
- Préparation et assemblage des plats chaud ou froid
- Remise en température des plats préparés en respectant les fiches techniques
- Adaptation des textures des repas (moulinés...)
- Assurer pendant le service des productions culinaires simplifiées (friture, grillade simple...)
- Fractionnement des plats pour la distribution, de manière équitable, et bien présenté
- Prélèvement de plats témoins
- Nettoyage, entretien et rangement du matériel et des locaux
- Gestion des stocks (anticipation des besoins et préparation des commandes)
- Veiller à l'application des règles et normes d'hygiène alimentaires
- Veiller au respect des allotissements des régimes spécifiques
- Mise en place
- Utilisation et entretien des appareils de cuisine
- Vérification du bon fonctionnement du matériel
- Effectuer la plonge et le rangement du matériel

Profil :

- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)
- Maîtrise de l'application des protocoles de nettoyage et désinfection
- Connaissance des modes de conservation des produits alimentaires et de conditionnements des aliments
- Avoir des notions de technique culinaire de base
- Maîtrise de l'utilisation du matériel de cuisine
- S'avoir s'adapter à une situation imprévue
- Supporter le port d'EPI (gants, charlotte, chaussures de sécurité...)
- Repérage des dysfonctionnements et signalement à la Direction
- Autonomie et rapidité

Conditions :

- Contrat à Durée Indéterminée à temps plein
- Poste à pourvoir avril 2024

Adresser une lettre de motivation et un CV détaillé, avant le 10/02/2024, service.rh.emplois@adapei61.fr

